

Broskve s drůbežími kuličkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté drůbeží maso 400 g
- Větší oloupané broskve 4 ks
- Malé vejce 1 ks
- Prosátá strouhanka 30 g
- Dětská krupička 2 lžíce
- Dijonská hořčice 2 lžíčka
- Kousek červené cibule 1 ks
- Provensálské koření 1 lžíčka
- Mletý bílý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Hladká mouka na obalení 1 ks
- Máslo na olej a na osmažení 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jemně nasekanou cibuli promícháme s masem, strouhankou, krupičkou, vejcem, hořčicí, provensálským kořením, solí a pepřem. Přidáme lžici vody a směs důkladně propracujeme na hladkou hmotu, kterou necháme 30 minut v chladu odpočinout. Navlhčenýma rukama vytvarujeme z masové směsi kuličky, zlehka je obalíme v mouce a pozvolna je ze všech stran usmažíme v oleji. Půlky broskví prohřejeme v pánvi s rozehřátým máslem, rozdělíme je na talíře a doplníme masovými kuličkami.

